

**«MELIOR AURO». ACTAS DEL IX CONGRESO  
INTERNACIONAL JÓVENES INVESTIGADORES  
SIGLO DE ORO (JISO 2019)**

**Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.)**





## LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN EL SIGLO XVII: EL ARTE DE COCINA DE MARTÍNEZ MONTIÑO

*Magalí Ortiz Martín*  
*Universidad de Navarra*

Las recetas de cocina no son solo indicaciones acerca de proporciones, medidas y técnicas de elaboración. Las recetas de cocina también son historia de la alimentación, la sociedad y la cultura de nuestras generaciones pasadas y presentes. Son también indicadores sociales, indicadores de creatividad y símbolos de pertenencia. Son recuerdos, olores e imágenes que nos transportan a todo tipo de lugares. Son tradición, memoria, belleza, pasión, complejidad, armonía, felicidad y magia.

Los libros de recetas llevan siglos custodiando y preservando nuestra gastronomía y aportándonos información sobre todo el entorno experiencial que rodea al mundo culinario: las técnicas, los ingredientes, las herramientas, los sistemas de organización y de comunicación y las mentes creativas que desarrollan y ejecutan todos los contenidos.

Francisco Martínez Montaña, cocinero en la corte en tiempos de Felipe II, Felipe III y Felipe IV, publicó en 1611 *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conserjería*. La primera edición de su obra dio lugar a numerosas reimpresiones<sup>1</sup>, ocho en el siglo XVII, doce en el siglo XVIII y al menos cuatro en el XIX. Lo publicó motivado por la inexistencia de libros que sirvieran de guía para los que ejercían ofi-

<sup>1</sup> Ver también Notaker, 2010, pp. 355-358.

cios de cocina, con afán divulgativo y con la intención de remediar los daños causados por otro recetario que se había publicado unos años antes, en 1599, titulado *Libro de Arte de Cocina* a manos de su rival, Diego Granado. Según palabras de Montiño, el libro «es tan errado, que basta para echar a perder quien usare de él». Otra de las intenciones de su publicación era dar a conocer su arte, prestigio y autoridad dentro del mundo gastronómico del momento, pues su cargo era uno de los mejores que se podía ostentar en la época: cocinero mayor de una de las cortes más ricas, extensas y prósperas del mundo.

Las recetas de Montiño no estaban plagiadas y son fuente tanto de interés gastronómico como de conocimiento de la vida cortesana de la Casa de Austria. Con las recetas que Montiño escribe y con las informaciones que nos detalla acerca de la gestión de la cocina y los banquetes podemos deducir el alto grado de profesionalización y seriedad del autor del libro en cuanto al ámbito culinario.

A lo largo del libro, donde el autor publica unas 500 recetas, va tratando temas relacionados con la experiencia gastronómica, tanto en los tratados iniciales como en las propias recetas. Pero... ¿qué son exactamente las experiencias gastronómicas? Es un concepto del que se habla mucho y tiene mucha importancia hoy en día en la alta cocina. Estas experiencias son planificadas por los grandes cocineros que están dentro de los movimientos de vanguardia y tienen como objetivo hacer vivir momentos únicos a los comensales; que estos se dejen llevar por los sentidos, disfruten, y entiendan que aquello es algo más que comer.

No obstante, ese tipo de experiencias se producen también a diario en los restaurantes de vanguardia, no únicamente en esos eventos especiales. Sasha Correa e Iñaki Martínez de Albéniz, dos expertos en gastronomía de vanguardia, explican que en este tipo de restaurantes donde se puede degustar estas experiencias, más allá de ir para «saciar nuestro apetito, a estimular nuestras papilas gustativas o estrechar lazos sociales, se aspira vivir algo memorable, disfrutar de una jornada excepcional e inédita y digna de ser contada e incluso posteada». Este concepto

empezó a asomar en la cocina a lo largo de los años 90, cuando algunos restaurantes comenzaron a añadir nuevas capas de significado al hecho de comer, trascendiendo su dimensión fisiológica, hedonista y social, pero

serviéndose también de ella para estimular otras zonas del cerebro del comensal, considerado como el nuevo terreno de juego, como el lugar en el que realmente tendría lugar esa vivencia<sup>2</sup>.

Esto desembocó en la sinergia y colaboración entre disciplinas aparentemente contradictorias como pueden ser gastronomía y ciencia a fin de emplear recursos creativos. Los grandes chefs pasan a trabajar no solo con la comida, sino todo ese entorno que rodea la experiencia gastronómica<sup>3</sup>.

No obstante, la colaboración del mundo de la cocina con otras disciplinas no es nueva; cualquier recetario médico en época medieval y moderna, tuvo su influencia en los libros de cocina de los siglos modernos. También otras disciplinas como la química o la ingeniería ayudaron a utilizar productos para la conservación de alimentos (la lejía) o a idear herramientas para facilitar la elaboración de bebidas.

Si analizamos el término «experiencia gastronómica» tal y como se entiende en la actualidad, se observan claros paralelismos conceptuales con lo que pasaba en las cocinas europeas más elitistas en la Edad Moderna. Obviamente, hay que tener en cuenta factores como la cultura, la sociedad, el conocimiento, los productos y las herramientas de las que se disponía, pero los objetivos, son bastante similares. En efecto, en el Siglo de Oro el acto de comer tampoco se limitaba a cubrir una necesidad fisiológica, sino que era mucho más y lo creativo, lo refinado, lo novedoso y, en ocasiones, lo excéntrico, también está presente.

Que el acto de comer en el Siglo de Oro fuera mucho más que cubrir esa necesidad, también fue causa de los principios de urbanidad y las nuevas conductas y maneras de comportarse de la sociedad. Según Norbert Elias en *La Civilisation des moeurs* (1939)<sup>4</sup>, «la aparición del término urbanidad es la expresión y el símbolo de una transformación de la realidad social y constituye la espina dorsal de la sociedad de la corte». Este término ya aparecerá en varios libros del siglo XVI sobre decoro y normas de comportamiento social. Uno de los precursores fue Erasmo de Rotterdam, quien publicó *De la educación de los niños*<sup>5</sup>, donde explicaba las distintas formas de comportarse en

<sup>2</sup> Correa y Martínez de Albéniz, 2018, p. 125.

<sup>3</sup> Ver Correa y Martínez de Albéniz, 2018, p. 125.

<sup>4</sup> Citado por Neirinck y Poulain, 2001, p. 26.

<sup>5</sup> Cit. por Neirinck y Poulain, 2001, p. 27.

sociedad y concluía afirmando que el objetivo de la urbanidad era distinguir las capas superiores de las capas inferiores de la sociedad. Por tanto, podemos interpretar que los modales en la mesa y la forma de comportarse en la misma serán ya en el siglo XVI indicativo de condición social.

Por otro lado, comer algo creativo, refinado, excéntrico y novedoso en el Siglo de Oro podía ser un «plato fantástico»<sup>6</sup>, que era aquel que se presentaba en determinados banquetes o espectáculos, acaparando protagonismo en la experiencia gastronómica. Muchas veces iban decorados y envueltos, o tenían escondida alguna sorpresa para intimidar y sorprender a todos los comensales. Figuras extraordinarias hechas con ingredientes de lo más novedosos o construcciones de platos a modo de escultura. Eran, por ejemplo, los famosos *triumfi* que se exponían en las mesas de los banquetes:

Eran obras no comestibles compuestas por azúcar fundido y cola absorbente. Se mezclaban ambos productos y se obtenía una pasta que se vertía en moldes con motivos mitológicos o religiosos, escudos de armas o arcos de triunfo<sup>7</sup>.

¿Qué era entonces comer en el Siglo de Oro? Comer en uno de los grandes banquetes, el lugar en el que se manifestaban las experiencias gastronómicas del momento, seguía siendo un espectáculo donde el protagonista era la comida que, como en la actualidad, activaba la experiencia. Y el acto de comer también consistía en observar, anticiparse, exhibir y juzgar. Banquete, por otra parte, significaba abundancia. Como señala Fernández-Armesto,

el apetito desmesurado era señal de prestigio en casi todas las sociedades, en parte como muestra de bravura y en parte, quizá, como un lujo al que solo podían acceder los ricos: la gordura resulta admirable y la corpulencia es sinónimo de grandeza<sup>8</sup>.

<sup>6</sup> Cabe diferenciar que Montañó atribuye al término «platos fantásticos» un significado distinto. Para él un plato fantástico es aquel que requiere de una técnica especial tanto en la elaboración como en la presentación o bien en el uso y tipo de los ingredientes que contiene.

<sup>7</sup> Calero Ruiz, 2011, p. 54.

<sup>8</sup> Fernández-Armesto, 2004, p. 165.

Por otro lado, la mentalidad de las gentes poderosas del Siglo de Oro, como se ha apuntado, exigía tener a los mejores cocineros para que prepararan grandes banquetes y presentaran novedades. Se jerarquizaban los cargos de las personas que trabajaban en la cocina de tal manera que el cocinero mayor, que era la mente creativa, no tuviera que cocinar, sino que se limitara a inventar, a controlar y a ser la cabeza pensante en términos organizativos. Ese cocinero se convertía en una figura de prestigio, en alguien influyente en el mundo culinario y, entre la gente más refinada, alguien que escribía libros para poder mostrar su arte y presumía de ello. También se dedicaba a formar a los cocineros, pues le acompañaba un gran número de servidores con distintas funciones y grados de responsabilidad. El grado de especialización y selección para estos puestos selectos era tan importante, que los cocineros y autores de libros de recetas dedicaron fragmentos y capítulos de sus obras para indicar como debían de ser y cuál tenía que ser una adecuada formación.

Martínez Montaña ofrece un capítulo en el que da muchas claves respecto a cómo debe ser el personal que trabaja en las cocinas:

[...] que hombre que sea torpe o patituerto nunca salen oficiales ni son bien limpios. Procúrese que sean de buena disposición, liberales, de buen rostro y que presuman de galanes, que con eso andarán limpios y lo serán en su oficio, que los otros por ser pesados tienen pereza y nunca hacen cosa buena. Que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa fácil, no es sino muy dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer y cada cosa tiene su punto y todo se ha de encarar a la memoria. Que los boticarios y los médicos y letrados, cuando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros salen della con facilidad. Y por eso digo, que la gente de la cocina ha de ser de buen talle y disposición y entendimiento<sup>9</sup>.

«El adjetivo *liberal* denominaba a todo aquel que era expeditivo, diligente, y resuelto a la hora de trabajar, de tal manera que afrontara y solucionara la tarea de cocinar con eficacia y rapidez»<sup>10</sup>. Vemos, por tanto, como la figura del cocinero no ha cambiado tanto. Los cocineros de vanguardia actuales siguen siendo las mentes creativas y se dedican a organizar y a la logística de la cocina. Son figuras de presti-

<sup>9</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, pp. 4 y 5.

<sup>10</sup> Pérez Samper, 2000-2001, p. 329.

gio e influyentes y también publican libros donde muestran su arte. A su vez, también se dedican a divulgar y a formar.

Los espacios en los que convivían los cocineros y preparaban sus creaciones para el sofisticado ceremonial en la que los platos serían los protagonistas, eran muy importantes y requerían de un cuidado especial. Tenían que disponer de las condiciones y herramientas pertinentes para poder desarrollar sus funciones. De todas formas, es interesante destacar que del mismo modo que la sociedad se ha especializado, profesionalizado, y las tecnologías y muchos modos de hacer han avanzado de forma muy considerable, el modo de crear de estos cocineros también.

Es imposible averiguar cómo los cocineros del Siglo de Oro afrontaban esos momentos o periodos en los que debían pensar continuamente en qué ofrecer para sorprender y marcar tendencia, ya que, probablemente, no fueran conscientes de lo que suponía toda esa creatividad a la que estaban expuestos. Probablemente, los espacios de los que disponía Francisco Martínez Montañó para experimentar, diseñar los menús y crear nuevos platos eran las mismas cocinas de palacio y alguna mesa de la cocina. No eran los espacios de los que disponen los grandes chefs para desempeñar las mismas tareas: laboratorios de investigación, o departamentos de I+D de los grandes restaurantes. Espacios alejados y aislados de las cocinas, donde los cocineros no cocinan para ningún público, sino que solo cocinan para experimentar con nuevas texturas, sabores y formas.

No obstante, la preparación del espacio para el comensal fue también especialmente importante para las “experiencias gastronómicas” del Siglo de Oro. Felipe IV, por ejemplo, fue invitado a los dominios del duque de Medina Sidonia. Para celebrar su presencia y en su honor,

se celebró un festejo en el coto de Doñana, cerca de la desembocadura del Guadalquivir, y con fin de hospedar al rey, el duque hizo grandes obras en su finca, disponiendo de treinta aposentos, revestidos de espléndidos tapices, se construyeron caballerizas, cocinas, y se montó en el bosque una verdadera ciudad con tiendas de campaña<sup>11</sup>.

Claro está que el duque de Medina Sidonia quería crear un espacio especial y novedoso, diferente a los habituales. Un espacio, que

<sup>11</sup> Martínez Llopis, 1989, p. 241.



sin dejar de lado el lujo y la ostentación, tuviera tintes rurales y campestres para que fuera en consonancia con el territorio, con el lugar en el que estaba situada su finca.

En cambio, si analizamos un banquete de los que ofrecía la corte de Felipe III en su residencia oficial en el Real Alcázar de Madrid, vemos cómo la planificación del espacio era distinta. No se dispone de decoración especial e ideada exclusivamente para una recepción o un evento; los tapices, muebles y demás utensilios y herramientas propios de la corte eran los protagonistas de ese espacio, aportando un valor distinto que se identificaba claramente con el espacio en el que se sitúa la acción.

Como espacio, también es interesante destacar el conjunto de jardines y palacio destinado «al regalo de los sentidos»: el palacio del Buen Retiro, el refugio campestre y la residencia ocasional de los reyes. Según Brown y Elliott constituía «el escenario ideal de las fiestas y diversiones de una esteta regio para quien el mecenazgo de las artes era un deber real enteramente de su agrado»<sup>12</sup>.

Además de los espacios, la selección de los productos era especialmente importante: el producto debía ser de primera calidad, conforme a la categoría del señor a quien se sirve. Francisco Martínez Montañón, cocinero mayor de Felipe III, resalta en muchas de sus recetas la importancia de disponer de buenos productos:

Y tendrás manteca de vacas fresca, y que este muy bien lavada y sobada<sup>13</sup>.

Tendrás tocino de pernil que sea bueno cortado al través<sup>14</sup>.

Esto se entiende que ha de ser con buen aceite de Valencia o con otro aceite que sea muy bueno<sup>15</sup>.

La importancia de disponer de pescado de calidad también se aprecia en el siglo XVII, y es que, durante la construcción del Palacio del Buen Retiro y sus jardines, se procedió a la construcción de un gran estanque que, entre otras funciones, como la de servir de esce-

<sup>12</sup> Brown y Elliott, 2003, p. 202.

<sup>13</sup> Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 25.

<sup>14</sup> Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 91.

<sup>15</sup> Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 22.

nario para representar obras teatrales o naumaquias, tenía la de albergar pescados.

Cabe también destacar en este apartado la importancia de uno de los productos más cotizados en la época de Montañón y muy valorados y apreciados también actualmente en alta gastronomía: las especias. Flandrin y Montanari sustentan la idea de que a pesar del aumento continuo de las importaciones, las especias desempeñaron (en la cocina europea) un papel menos importante que en la Edad Media, ya que «quedaron eclipsadas por las nuevas bebidas coloniales como el café, el té y el chocolate, que conseguirán en la dieta alimenticia y mantendrán un lugar determinante en el comercio transatlántico»<sup>16</sup>.

No obstante, los mismos autores destacan que la especia dominante con diferencia era la pimienta, y que «su consumo en Europa aumentó casi el doble a lo largo del siglo XV y un 27% en el siglo XVI, lo que implica un descenso del consumo por habitante». En lo que se refiere al resto de especias,

las importaciones crecieron un 177% en el siglo XV y cerca de un 500% entre 1500 y 1620. Su consumo aumentó mucho más cuando los contrabandistas americanos minaron el monopolio de las compañías inglesas y holandesas de las Indias orientales a finales del siglo XVIII<sup>17</sup>.

Se observa también en las palabras de Martínez Montañón, el aprecio que tenía hacia las especias y las hierbas aromáticas, pues el 68% de las recetas que expone contienen dichos productos, entre los que destacan pimienta, nuez moscada, clavo, jengibre, azafrán, canela, cilantro, yerbabuena y perejil, entre muchos otros. Junto con los citados cálculos, Montañón también les dedica un párrafo en uno de los tratados iniciales del libro. En concreto, cuando da instrucciones acerca de varios temas relacionados con la cocina y el servicio, da una serie de indicaciones sobre la conservación y el uso de las especias:

Tendrás un cofre en la cocina para guardar algunas cosas que sobran y tener las especias y un cajoncillo para sus toallas y algunos regalillos del señor. La llave del cofre darás al oficial o ayudante más antiguo. Las especias anden en sus bolsas o cajas, cada cosa aparte, y una cucharita en ellas para sazonar con ella. Hínchense de una vez de especias molidas y

<sup>16</sup> Flandrin y Montanari, 2011, p. 702.

<sup>17</sup> Flandrin y Montanari, 2011, p. 702.

cernidas, porque aprovechará más una libra de esta manera que libra y media si se moliere a remiendos. Las cuchillas se amuelen los viernes, o sábados, que hay menos que cortar con ellas<sup>18</sup>.

Otro de los aspectos a tener en cuenta es la comunicación. Aunque aparentemente parezca irrelevante, si se examina con detenimiento, es sorprendente el protagonismo y la comunicación que se genera en torno a la figura del comensal. Si lo tomamos como epicentro de nuestro estudio, vemos que alrededor de él se articulan modos de comunicación verbal, no verbal, visual, escrita y corporal. Las maneras de servir, los diálogos entre el equipo del restaurante y los comensales, la percepción que tienen del menú y del espacio, cómo se presenta la oferta gastronómica, la forma en la que se degustan los platos, la comunicación interna con los miembros de la mesa y su opinión final.

Podríamos calificar la comunicación como la columna vertebral de la experiencia gastronómica, y es que de ella depende que todo lo demás se articule y funcione como debe. Todo lo que se quiera transmitir de la experiencia gastronómica —menú, espacio, filosofía, decoración— tendrá que articularse mediante un relato y comunicarse al comensal de la manera más adecuada y acorde con el tipo de experiencia gastronómica que se quiera exponer. Por tanto, claro está que en ambas etapas se cuidarán mucho las formas de comunicar. Martínez Montañón en el siglo XVII ya advertía de la importancia del saber servir (y por tanto comunicar) durante los banquetes:

Y daré a entender cómo se han de servir, porque en los banquetes todo el toque está en saberlos servir; porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien no luce y se afrenta el señor mucho sabiendo desórdenes en él<sup>19</sup>.

La manera de servir era en el Siglo de Oro, y sigue siendo en la actualidad, un indicativo del tipo de experiencia que se quiere transmitir. ¿Servir primero a las señoras? ¿Servir por orden de relevancia social? ¿Servir a todos a la vez? ¿Servir siguiendo el ritmo de la música? ¿Servir con reverencias? ¿Servir directamente la comida emplata-da? ¿Servir y emplatar al mismo tiempo? Hoy muchos restaurantes de

<sup>18</sup> Martínez Montañón, *Arte de cocina*, pp. 5 y 6.

<sup>19</sup> Martínez Montañón, *Arte de cocina*, p. 6.

vanguardia han roto con el esquema clásico y tradicional de servicio en el que primero se servía a las señoras, y después se seguía un orden según género y edad.

En el Siglo de Oro, el arte de servir jugaba también un papel muy importante, como escribe Pérez Samper:

Era algo simbólico y casi litúrgico, y era muy parecido al ceremonial borgoñón que se estilaba en la Corte desde tiempos del emperador Carlos, lo que confirma claramente el papel de modelo que la Corte jugaba respecto a la nobleza, que trataba de imitar en comportamientos (tanto públicos como privados) al monarca<sup>20</sup>.

Y añade:

El mayordomo encabezaba el proceso de servir la mesa, que se iniciaba con una entrada apropiada y elegante. También era el encargado de crear un ambiente acogedor y armonioso, un clima de tranquilidad propicio para la comida y para la conversación. Había que intentar evitar todo tipo de ruidos y desorden, por lo que todos los sirvientes tenían que saber exactamente qué hacer en cada momento y mostrar muy buenos modales<sup>21</sup>.

Otra característica común entre el Siglo de Oro y los restaurantes de vanguardia es que las elaboraciones de la experiencia gastronómica no se eligen por parte de los comensales como si de una carta de un restaurante corriente se tratara. En ambos casos es el cocinero el que diseña lo que antes se llamaba banquete y hoy en día se denomina menú degustación. El comensal no demanda sobre sus preferencias, sino que se confía en que el cocinero le deleite con las creaciones y productos que elija más adecuados para esa comida y que vayan en consonancia con la época del año o el motivo de la celebración.

No obstante, aunque el comensal no pueda configurar el menú, sí se produce una comunicación entre las dos partes implicadas, ya que este opinará y demandará lo que más le satisfaga siendo así más partícipe del proceso gastronómico. En definitiva, el comensal pasará a tener cada vez un papel más activo en la preparación y configuración de los menús, y su actitud cada vez estará más relacionada con la bús-

<sup>20</sup> Pérez Samper, 2000-2001, p. 347.

<sup>21</sup> Pérez Samper, 2000-2001, p. 347.

queda o la satisfacción del placer de comer o beber. Algunos ejemplos de este cambio de actitud por parte del comensal, se aprecian en algunos fragmentos del recetario de Martínez Montaña, el propio autor hace partícipe a sus comensales de sus elaboraciones, confeccionándolas y adaptándolas a sus demandas:

Y sirve las habas y los huevos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se les suele echar un poco de eneldo, más algunos señores no gustan dél<sup>22</sup>.

Y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano échale al relleno agraz sacado y será una misma cuenta<sup>23</sup>.

Luego harás unas sopillas y pondrás la concha rellena en medio y pondrás alrededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas<sup>24</sup>.

Si tu señor no fuere amigo de ajos no será mucha falta no llevarlos<sup>25</sup>.

Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo, y en su lugar podrás echar unos cogollitos de berzas<sup>26</sup>.

El idear y diseñar un menú es también un modo de comunicar; en concreto, comunicar la oferta gastronómica, y es muy importante la forma en la que se decide estructurar y construir. El tipo de oferta y la manera en la que la estructuras será tu forma de comunicarte con los comensales y transmitirles lo que desees.

Todos conocemos los parámetros tradicionales que se utilizan para la construcción de un menú: entrantes, primeros, segundos y postres. Actualmente, en los restaurantes de vanguardia, existen muchos parámetros para construir un menú. El restaurante Mugaritz, por ejemplo, utiliza los siguientes: el sabor, la nutrición, la textura, los conceptos, la temperatura y la exigencia del comensal. Por otro lado, si analizamos un menú de un banquete de los que ofrece Montaña en su libro, vemos que separa la oferta gastronómica en cuatro partes:

<sup>22</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, p. 147.

<sup>23</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, p. 155.

<sup>24</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, p. 193.

<sup>25</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, p. 205.

<sup>26</sup> Martínez Montaña, *Arte de cocina*, p. 227.

primeros, segundos, terceros y un último apartado que llama «Las frutas que se han de servir en esta vianda son», que podríamos interpretar como la parte dulce y más ligera, aunque en ningún momento indica que tenga que servirse al empezar o al finalizar el resto de platos.

Los primeros, segundos y terceros, aunque pueda parecer que siguen un orden lógico o están agrupados según características, siguen un orden totalmente anárquico, ya que no se percibe ningún interés por parte de Montañón de ordenar los platos según tipología o bien clasificación tradicional.

Y tras la búsqueda de rasgos comunes en cuanto al ámbito gastronómico más elitista de ambas épocas (teniendo siempre en cuenta factores como la cultura, la sociedad, el conocimiento, los productos y las herramientas de las que se disponía en cada época) se puede afirmar que algunas formas y sobre todo los objetivos, son bastante similares.

Por tanto, los cocineros de la temprana Edad Moderna también tuvieron en cuenta las actualmente llamadas «experiencias gastronómicas» de sus comensales, y las gentes más poderosas del momento también eran conscientes de ello, pues eran muchos los elementos que se tenían en cuenta a la hora de celebrar un banquete. Y aunque en cuanto a término sean algo que empezó a surgir en el mundo de la gastronomía de vanguardia a finales de 1990, no son un invento reciente. El cuidado y la importancia de todos los aspectos que rodean la comida y la intencionalidad de crear experiencias artísticas efímeras con la misma empezaron a surgir mucho tiempo atrás. La comida tenía un papel especial e importante, pero no lo era todo. Necesitaba de los demás elementos para poder lucir, maravillar y sorprender.

#### BIBLIOGRAFÍA

- BROWN, Jonathan, y ELLIOTT, John H., *Un palacio para el rey: el Buen Retiro y la corte de Felipe IV*, Madrid, Santillana Ediciones Generales, 2003.
- CALERO RUIZ, Clementina, «Vatel y otros arquitectos de sueños efímeros. Banquetes, sentidos y triunfi en las cortes europeas de la época moderna», *Latente. Revista de Historia y Estética del Audiovisual*, 9, 2011, pp. 45-58.
- CORREA, Sasha, y MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ, Iñaki, *50 miradas: un recorrido por el movimiento de la gastronomía contemporánea*, San Sebastián, Basque Culinary Center, 2018.

- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets, 2004.
- FLANDRIN Jean-Louis, y MONTANARI, Massimo, *Historia de la alimentación*, Gijón, Ediciones Trea, 2011.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza Editorial, 1989.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.
- NEIRINCK, Edmond, y POULAIN, Jean-Pierre, *Historia de la cocina y de los cocineros*, Barcelona, Editorial Zendrera Zariquiey, 2001.
- NOTAKER, Henry, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, New Castle, Oak Knoll Press, 2010.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles, «Estilos de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un grande de España en el Siglo de Oro», *Trocadero. Revista de historia moderna y contemporánea*, 12-13, 2000-2001, pp. 315-360.